



AMG INDUSTRIAL empresa dedicada al diseño, construcción y venta de equipos para la industria alimenticia, adecuándonos a las necesidades, ofreciendo soporte técnico.

+20

AÑOS DE EXPERIENCIA

“SOMOS FABRICANTES
CERTIFICADOS”

PASTEURIZADOR A PLACAS H.T.S.T. DE 1,000 A 5,000 LTS

CARACTERÍSTICAS

- Intercambiador de calor de placas de alta eficiencia y última generación, fabricado en acero inoxidable T316 de alta resistencia a la corrosión, con empaques tipo clip-on en EPDM o NBR.
- Tanque de balance con válvula diversora de tres vías.
- Bomba centrífuga sanitaria para el transporte de producto y/o solución de limpieza C.I.P. (Clean In Place).
- Bomba centrífuga horizontal para sistema de agua caliente y recirculación en línea.
- Tren de válvulas para alimentación de vapor, controlado mediante válvula modulante de accionamiento electrónico.



PAST-HTST1,500 LTS.

“GARANTIA DE 12 MESES”

Construcción fabricada bajo las normas alimenticias vigentes.



PAST-HTST5,000 LTS.



APLICACIONES

Equipo diseñado para el proceso de todo tipo de producto líquido o con mediana y baja viscosidad pasteurizable, por ejemplo: leche, jugo, cerveza, salsa, crema, yogurt, huevo, etc.





PASTEURIZADOR PARA CREMA



PASTEURIZADOR PARA YOGURT



PASTEURIZADOR PARA JUGO

DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES



Tablero
de control

Graficador

Bomba de agua
caliente



Bomba centrífuga
de producto

Torreta de señalización

Válvula moduladora vapor

Tubo de retención

Intercambiador
de calor

Tanque de
balance

PAST-HTST3,000 LTS.

“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”



AMG



Tel. Oficina: (477) 215 41 41

WhatsApp: 477 724 2114 // 477 518 0066

Email: asesoramgindustrial@gmail.com